

CANNAMELA

Crema di carote con cialde di grana al sale affumicato di faggio



Ingredienti

- 500g carote
- 300g Patate
- 50g scalogni
- 200g brodo vegetale
- qb olio extravergine di oliva
- Ingredienti per cialde di parmigiano:
- qb Sale Affumicato al legno di faggio CANNAMELA
- 50g Parmigiano Reggiano
- 150g pane integrale a fettine (4 fette)



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
45 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In pentola



Kcal per
persona
1*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** In una capace pentola ponete le patate pelate e tagliate a tocchetti e le carote sbucciate e tagliate grossolanamente.
- 2** Versate il brodo in quantità sufficiente a coprire gli ingredienti, 3 cucchiaini di olio e una macinata di sale affumicato al legno di faggio CANNAMELA.
- 3** Ponete la pentola sul fuoco, portate ad ebollizione e cuocete per 20 minuti.
- 4** Allontanate dal calore, frullate bene, poi rimettete la purea sul fuoco e, se troppo densa, diluite con un poco di brodo vegetale. Proseguite la cottura per altri 5-6 minuti, poi conservate in caldo.
- 5** Cialde al parmigiano: grattugiate il parmigiano. Foderate una placca con carta da forno e distribuite il parmigiano formando dei dischetti di Ø 5 cm circa (aiutatevi con un tagliabiscotti).
- 6** Aromatizzate ogni dischetto con una macinata di sale affumicato al legno di faggio CANNAMELA.
- 7** Trasferite la placca in forno a 220° per 3 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare.
- 8** Tostate anche il pane cubettato.
- 9** Porzionate la vellutata nei piatti, poi completatela con due cialde e il pane tostato a cubetti.